TERNERA (VEAL) · CORTES

Pierna de ternera – tapa, contra y babilla



Página del producto
www.europeangulf.com/es/products/veal/veal-primal-cuts/

Piezas primarias de ternera al vacío – tapa, contra, babilla, paletilla, pecho y jarrete – para industria, mayoristas y catering. El jarrete es popular para guisos y los músculos de la pierna se usan para escalopes y asados. Con o sin hueso y limpieza se especifican en cada pedido.

Especificaciones

Categoría	Ternera (veal)
Presentación	Cortes
Despiece / formato	Pieza entera, Despiece a medida
Estado	Fresco / refrigerado, Congelado
Hueso	Con o sin hueso, según especificación
Opciones de embalaje	Envasado al vacío, Cajas de cartón
Origen	Se confirma en cada pedido
Tipo de ternera	Ternera blanca (alimentada con leche), ternera rosada (menos de 8 meses) o añojo joven (8–12 meses) – según pedido
Código de despiece (ternera)	3220–3259
Entrega	Entrega en transporte refrigerado por carretera; exportación – incluido el norte de África y, por avión, el Golfo – según la disponibilidad de rutas y los requisitos de importación del destino.

Todos los productos cárnicos que ofrece European Gulf Company son halal. Los datos de sacrificio y certificación se entregan con los documentos de cada envío.

Preguntas frecuentes

¿Se pueden congelar las piezas de ternera para exportación?
Sí. Las piezas congeladas al vacío son adecuadas para transporte marítimo y almacenamiento prolongado; el refrigerado se prefiere en rutas cortas.

Contacto · Solicitar oferta

info@europeangulf.com **+31 6 8729 9400 (WhatsApp)** **www.europeangulf.com/es/quote/**

Disponibilidad, especificaciones, documentos, admisibilidad de importación y precio se confirman en la oferta. Enviar esta solicitud no es una compra ni la aceptación de una oferta vinculante. Precios, disponibilidad y condiciones figuran en nuestra oferta escrita.